Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1694 (2005) (Arabic): FROZEN MINCED MEAT

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٦٩٤/ ٢٠٠٥

مفروم اللحم الصافى

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

م.ق.م ١٦٩٤ /٢٠٠٥

مقـــدمـــــــة

م.ق.م ١٦٩٤ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" مفروم اللحم الصافى " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩١

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

مفروم اللحم الصافى

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وطرق الفحص والاختبار الخاصة بمفروم اللحم الصافى .

٢- التعريف

اللحم المفروم الصافى هو : الناتج من فرم اللحوم الطازجة او المجمدة دون إضافة أى مواد مالئة او حافظة أو محسنه والمعبأ فى عبوات ملائمة للحفظ البارد والمجمد .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايلى:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الأشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالهرمونات .

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل فى الشهر الأخير قبل الذبح .

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيطرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المشتركة والمعدية وأطوارها وافرازاتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقا للشريعة الأسلامية وتامة الإدماء .

٦/١/٣ تكون من الأنواع الحيوانية الأتية: البقر- الجاموس – الضأن – الماعز – الجمال .

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج :

١/٢/٣ تكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣) .

٢/٢/٣ خلوها من علامات الفساد أو التلف

٣/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة .

٤/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية والأعصاب والشغت .

٥/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دولياً الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٦/٢/٣ اذا كانت مجمدة يشترط ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتج تاريخ إنتهاء صلاحية اللحم المعد منه .

٧/٢/٣ عند استخدام اللحوم المجمدة فى انتاج ايه مصنعات للحوم يجب ان يكون المنتج فى صورة مجمدة ولا يجوز عرضه على أنه منتج مبرد أو طازج .

٣/٣ يشترط فى خلطة المنتج مايلى :

١/٣/٣ ان تكون من لحوم مطابقة للشروط الواردة فى البند (٢/٣) .

٢/٣/٣ خلوها من المخضم والأذن والشفه والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة .

٣/٣/٣ خلوها من دهن ولحم الخنزير .

٤/٣/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية " كودكس".

٥/٣/٣ خلوها من المواد المالئة .

٤/٣ يشترط فى المنتج النهائى :

١/٤/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٢/٤/٣ لاتتجاوز فترة الصلاحية ٣ شهور ولاتقل عن ٧ أيام من تاريخ التعبئة على أن تحفظ مجمدة على درجة حرارة -١٨ºس .

فى حالة انتاجة على صورة مبردة لاتتجاوز مدة الصلاحية ٧ أيام ولاتقل عن ٤ أيام على أن يحفظ عند درجة حرارة من صفر : ٤ºس مع الإلتزام بما جاء بالبند ٦/٢/٣

م	المحتوى	الحد الاقصى	الحد الادنى
٣/٤/٣	حمض الأسكوربيك أو احد املاحه	٥٠٠مجم/كجم	
٤/٤/٣	أحادى جلوتامات الصوديوم	٥٠٠٠مجم/كحم	
٥/٤/٣	المركبات النيتروجينية الطيارة	٢٠مجم/١٠٠جم عينه	
٦/٤/٣	حمض الثيوبربتيوريك	٠,٩مجم مالونالدهيد/كجم	
٧/٤/٣	العد الكلى للبكتريا الهوائية	١٠ ٦	

٨/٤/٣	العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة	١٠ ٢	
٩/٤/٣	العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبى	١٠ ٢	
١٠/٤/٣	السالمونيلا	خالية	
١١/٤/٣	الشيجيلا		

٥/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يراعى ان تتوافر فى اللحوم المعد منها المنتج ما يلى :

١/١/٤ خلوها من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية .

٢/٤ المنتج النهائي محتفظ بالرائحة المميزة له دون أى رائحه غريبة .

٣/٤ نسبة الرطوبة فى حدود ٧٠%

٣/٤يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد٠

٤/٤- يراعى أن فى المنتج ما يلى:

م	المحتوى	النسبة
١/٤/٤	اللحم الأحمر (فى حدود)	٨٠٪
٢/٤/٤	الدهن (فى حدود)	٢٠٪
٣/٤/٤	بروتين اللحم (فى حدود)	١٨٪
٤/٤/٤	الرماد الكلى (فى حدود)	١,٥٪

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن.

٢/٥ مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية م.ق.م ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" و يدون على العبوات البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للمحو وبمادة ثابتة اللون وبطريقة تمنع تلوث المنتج بأحبار الطباعة ويجوز كتابتها بلغات أجنبية اخرى بالاضافه الى اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانة وعلامتة التجارية .

٢/٢/٥ اسم الصنف (لحم مفروم صافى) ونوعه ونسبة الدهن.

٣/٢/٥ الوزن الصافى .

٤/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم/شهر/سنة) .

٥/٢/٥ شروط الحفظ و التداول .

٦/٢/٥ عبارة انتاج مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص و الاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

لحم مفروم مجمد .... frozen minced meat

٨- المراجع

ICMSF 1978.

International commission on microbiological

Specification for food.

A.O.A..C 1984

Association of official analytical chemists.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
- المركز القومى للبحوث
- المعامل المركزية – وزارة الصحة
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- كلية الطب البيطرى – جامعة بنها
- كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة
- شركة فرج الله
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- معهد التغذية
- شركة حلوان اخوان
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1694/ 2005

FROZEN MINCED MEAT

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality